

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Школа № 127» городского округа Самара

**РАССМОТРЕНО**  
на заседании ШМО  
естественно-математического  
цикла

 /Конькова О.Н./

Протокол № 1  
от «26» август 2021 г.

**ПРОВЕРЕНО**  
заместителем директора  
по УВР

 /Тимошевская С.А./

«27» август 2021 г.

**УТВЕРЖДЕНО**  
и.о. директора  
МБОУ Школа 127 г.о. Самара

 /Чихляева Е.К./

Приказ № 261  
от «27» август 2021 г.

Календарно-тематическое планирование  
по технологии  
для 6 классов

Составитель:  
учитель технологии  
Самохвалова Е.А.

2021 год

## Пояснительная записка

Данное календарно-тематическое планирование составлено на основе «В.М.Казакевич, Г.В.Пичугина, Г.Ю.Семенова Технология. Примерные рабочие программы. Предметная линия учебников В.М.Казакевича и др. 5-9 классы. Просвещение 2020»

Предлагаемое КТП реализуется в учебнике:

- Технология. 6 класс: учебник/ под ред. В.М. Казакевича.- 3-е изд.- М.: Просвещение, 2021.- 192 с.  
а также с помощью пособий для учителя и обучающихся:
- Технология. Методическое пособие. 5-9 классы: учебное пособие для общеобразовательных организаций / В.М. Казакевич и др.; под ред. В.М. Казакевича.- М.: Просвещение, 2020.- 96 с.
- Технология. 6 класс. Проекты и кейсы: учебное пособие/ под ред. В.М. Казакевича и др.-М.: Просвещение, 2021.- 75 с.

В условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19) для успешной реализации учебного плана возможно осуществление образовательной деятельности по образовательным программам основного (среднего) общего образования с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий. При необходимости допускается интеграция форм обучения, например, очного и электронного обучения с использованием дистанционных образовательных технологий.

№	Название раздела	Количество часов
1	Методы и средства творческой проектной деятельности.	6
2	Основы производства	8
3	Современные и перспективные технологии	4
4	Элементы техники и машин	4
5	Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов	10
6	Технологии обработки пищевых продуктов	12
7	Технология получения, обработки и использования энергии	4
8	Технология получения, обработки и использования информации	4
9	Технологии растениеводства	6
10	Технологии животноводства	4
11	Социальные технологии	6
	<b>Итого</b>	<b>68</b>

№ уроков	Наименование модулей, разделов и тем программы	Кол-во часов	Основные виды учебной деятельности обучающихся	Сроки				
				Предполагаемые	Фактические			
					ба	бб	бв	бг
<b>Раздел 1. Методы и средства творческой проектной деятельности (6 часов)</b>								
1-2	Введение в творческий проект. Подготовительный, конструкторский и технологический этапы проекта.	2	Освоение новых понятий: проект, план, нужды, потребности, рынок, конструкторская задача, дизайнерская задача, технологическая задача, технологический процесс, технологическая операция. Знакомство с подготовительным, конструкторским и технологическим этапами проекта.	1 нед.				
3-4	Этап изготовления изделия. Заключительный этап и защита проекта. Культура труда и технологическая дисциплина.	2	Знакомство с этапами проекта. Освоение новых понятий: культура труда, технологическая дисциплина, себестоимость, прибыль, реклама изделия. Составление перечня и описание этапов проектирования конкретного продукта труда.	2 нед.				
5-6	<b>Практическая работа №1 «Составление технологической карты «Подставка для канцелярии»</b>	2	Учимся продумывать и грамотно составлять проектную документацию на задуманное изделие.	3 нед.				

## Раздел 2. Основы производства (8 часов)

7-8		Производство. Труд как основа производства. Предметы труда. Сырьё как предмет труда.	2	Освоение новых понятий: труд, предметы труда, природные ресурсы Земли, сырьё. Формирование представлений о труде как основе производства. Учимся понимать значимость труда для того или иного производства. Знакомство с различными видами предметов труда.	4 нед.				
9-10		Промышленное сырьё: натуральное сырьё, искусственное сырьё. Сельскохозяйственное и растительное сырьё. Вторичное сырьё и полуфабрикаты.	2	Освоение новых понятий: натуральное, искусственное сырьё, растительное сырьё, сырьё животного происхождения, первичное и вторичное сырьё, полуфабрикат.	5 нед.				
11-12		<b>Практическая работа №2 «Составление стенда «Сырьё и полуфабрикаты»</b>	2	Учимся отличать и определять виды сырья, определять предназначение различных видов материала и сырья.	6 нед.				
13-14		Энергия, информация как предмет труда. Растения, птицы и животные как предмет труда.	2	Знакомство с нематериальными предметами труда: энергия, информация, растения, птицы, животные, человек или группа людей. Освоение новых понятий: растениевод, животновод, социальная сфера, сфера услуг.	7 нед.				

## Раздел 3. Современные и перспективные технологии (4 часа)

15-16		Технология-строго упорядоченный, построенный по алгоритму комплекс операций, организационных мер и методов. Трудовая и производственная дисциплина. Техническая и технологическая документация.	2	Получение представлений об основных прихнаках технологии. Освоение новых понятий: технология, дисциплина, технологическая карта, технологическая документация.	8 нед.				
-------	--	---	---	--	--------	--	--	--	--

17-18		<b>Практическая работа №3 «Составляем технологическую карту на примере шитья изделия из журнала мод»</b>	2	Учимся читать и составлять технологическую карту.	9 нед.				
<b>Раздел 4. Элементы техники и машин (4 часа)</b>									
19-20		Техника. Понятие о технической системе. Технологические машины: станки, установки, агрегаты, устройства. Рабочие органы технических систем (машин): двигатели, передаточный механизм, редуктор, трансмиссии.	2	Получение представлений о основных конструктивных элементах техники (на примере швейной машины). Освоение новых понятий: технологическая машина, рабочий орган, двигатель, передаточный механизм, редуктор, электрическая трансмиссия, гидравлическая трансмиссия, пневматическая трансмиссия.	10 нед.				
21-22		Швейная машина – бытовая технологическая машина. Чтение инструкции для швейной машины. <b>Практическая работа №4 «Знакомство с устройством передаточных механизмов швейной машины»</b>	2	Учимся понимать устройство бытовой швейной машины. Выполнение упражнений по пользованию швейной машиной.	11 нед.				
<b>Раздел 5. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов (10 часов)</b>									
23-24		Технология ручной обработки материалов. Резание и пластическое формование – основные технологии ручной обработки материалов. Ручные инструменты для обработки материалов. <b>Творческое задание №1 (реферат) «Декупаж–оригинальное художественное изделие»</b>	2	Получение представлений о ручном труде и технологии ручной обработки материалов. Знакомство с новыми понятиями: технология обработки резанием, пластическое формование, рубка, резка, пиление, полирование, сверление, декупаж.	12 нед.				
25-26		Технология механического соединения деталей из древесных материалов и	2	Формирование представлений о способах соединения деталей из разных	13 нед.				

		металлов, элементов конструкций из строительных материалов. Технология соединения деталей с помощью клея.		материалов. Освоение новых терминов: гвоздь, шуруп, саморез и пр., эпоксидная смола, клей ПВА, цементный раствор, кладка кирпича.					
27-28		Особенности технологии соединения деталей из текстильных материалов и кожи. <b>Практическая работа №4 «Аппликация из ткани»</b>	2	Знакомство с особенностями соединения деталей из ткани и кожи: шитье ручное и на швейной машине, клеевая паутинка, клей. Умение анализировать особенности соединения деталей из текстильных материалов и кожи при изготовлении одежды.	14 нед.				
29-30		Технологии влажно-тепловых операций при изготовлении изделий из ткани.	2	Знакомство с оборудованием для влажно-тепловой обработки изделий. Техника безопасности ВТО. Правила и приёмы ВТО.	15 нед.				
31-32		Технология нанесения защитных и декоративных покрытий на детали и изделия из различных материалов. Технология окрашивания и лакирования.	2	Умение разбираться в видах и предназначении различных покрытий, красок и лаков для отделки материалов. Освоение новых терминов: краски, лаки, мордан, штукатурка, штукатур-маляр.	16 нед.				
<b>Раздел 6. Технологии обработки пищевых продуктов ( 12 часов)</b>									
33-34		Основы рационального (здорового питания) <b>Практическая работа №5 «Влияние минеральных веществ на организм человека»</b>	2	Знакомство с основами рационального питания, питательными минеральными веществами, необходимых для жизни человека. Освоение новых понятий: макроэлементы, микроэлементы, ультрамикроэлементы. Умение анализировать влияние рационального питания на здоровье человека. Умение определять количество и состав продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в минеральных	17 нед.				

				веществах.					
35-36		Технология производства молока и приготовления продуктов и блюд из него.	2	Получение представления о технологии обработки молока, его свойствах и пользе. Умение готовить кулинарные блюда из молока.	18 нед.				
37-38		Технология производства кисломолочных продуктов и приготовления блюд из него. <b>Практическая работа № 6 «Определение примесей творога в сметане. Определение примесей крахмала в сметане или йогурте» (уч. стр. 128)</b>	2	Получение представления о технологии кисломолочных продуктов. Умение готовить кулинарные блюда из кисломолочных продуктов. Освоение новых понятий: кефир, простокваша, сметана, творог. Исследовать и определять доброкачественность кисломолочных продуктов.	19 нед.				
39-40		Технология производства кулинарных изделий из круп, бобовых культур.	2	Получение представления о технологии обработки круп и бобовых культур. Умение отличать виды и сорта круп.	20 нед.				
41-42		Технология приготовления блюд их круп и бобовых. Каши. <b>Практическая работа №7 «Варка каши»</b>	2	Умение готовить кулинарные блюда из круп и бобовых. Особенности варки рассыпчатых каш, вязких каш, жидких каш.	21 нед.				
43-44		Технологии производства макаронных изделий и приготовление кулинарных блюд их них.	2	Знакомство с технологией производства макаронных изделий Ассортимент макаронных изделий. Особенности кулинарной обработки макаронных изделий.	22 нед.				
<b>Раздел 7. Технология получения, обработки и использования энергии (4 часа)</b>									
45-46		Тепловая энергия. Методы и средства получения тепловой энергии.	2	Получение общего представления о тепловой энергии.	23 нед.				
47-48		Передача и аккумулирование тепловой энергии. Термос.	2	Учимся разбираться в способах получения и сохранения тепловой энергии, экономить и правильно сохранять тепловую энергию.	24 нед.				

### Раздел 8. Технология получения, обработки и использования информации (4 часа)

49-50	Информация, восприятие информации. Кодирование информации при передаче сведений.	2	Получение общего представления р многообразии знаков, символов, образов, пригодных для отображения информации. Умение представлять информацию в той или иной знаковой форме. Осуществлять несложное шифрование информации. Освоение новых понятий и терминов: информация, дегустатор, кодирование, сигнал, знак, символ. Выполнение заданий по записи кратких текстов с помощью различных средств отображения информации.	25 нед				
51-52	Сигналы и знаки при кодировании информации. Символы как средство кодирования информации. <b>Практическая работа №8 «Символ техники безопасности в кабинете технологии»</b>	2		26 нед.				

### Раздел 9. Технологии растениеводства ( 6 часов)

53-54	Дикорастущие растения, используемые человеком. <b>Творческое задание №2 «Дикорастущие растущие растения, используемые человеком» (доклад об одном из видов, произрастающем на территории п. Управленческий)</b>	2	Получение представлений об основных группах дикорастущих растений, используемых человеком, классификации дикорастущих растений. Освоение новых терминов: пищевые растения, эфирно маслянистые, дубильные, лекарственные, смолоносные, камедоносные, красильные растения, канифоль, камедь.	27 нед.				
55-56	Заготовка сырья дикорастущих растений. Переработка и применение сырья дикорастущих растений. <b>Творческое задание №3 «Технологическая карта заготовки дикорастущих растений «Любимый чай» (учебник, стр.167)</b>	2	Знакомство с особенностями технологий сбора, заготовки, хранения и переработки дикорастущих растений. Овладение основными методами переработки сырья дикорастущих растений (при изготовлении чая, настоев, отваров и пр.) Освоение новых терминов: фазы вегетации, настой,	28 нед.				



				отвар, экстракт, сбор, чай.					
57-58		Влияние экологических факторов на урожайность дикорастущих растений. Условия и методы сохранения природной среды.	2	Умение анализировать влияние экологических факторов на урожайность дикорастущих растений, условия и методы сохранения природной среды. Освоение новых терминов: Экологический оптимум, растительные сообщества, биомасса, возобновляемые природные ресурсы.	29нед.				
<b>Раздел 10. Технология животноводства ( 4 часа)</b>									
59-60		Технологии получения животноводческой продукции. Дерево технологий животноводства.	2	Получение общих представлений о технологии получения животноводческой продукции и её элементах. Освоение новых терминов: содержание, ветеринарная защита, получение продукции, ветеринар.	30 нед.				
61-62		Содержание животных. Зоогигиена. <b>Творческая задание №4 «Уход и содержание домашних животных на примере животных своей семьи, семей друзей, зоопарка» (учебник, стр. 180)</b>	2	Умение анализировать технологии, связанные с использованием животных, умение выделять и описывать основные элементы этих технологий. Знакомство с новыми понятиями и терминами: зоогигиена, эргономика.	31 нед.				
<b>Раздел 11. Социальные технологии (6 часов)</b>									
63-64		Виды социальных технологий.	2	Получение общих представлений о социальных технологиях, коммуникации в социальной среде. Умение разбираться в видах и предназначении социальных технологий, грамотно строить с другими людьми процесс коммуникации. Освоение новых	32 нед.				
65-66		Технологии коммуникации. Структура процесса коммуникации.	2		33 нед.				

				понятий: коммуникация, технологии коммуникации, корреспондент, респондент.					
67-68		Итоговая тестовая работа.	2	Повторение пройденного материала.	34 нед.				

## Способы оценки знаний и оценочный материал

### 5 класс

<b>Виды контроля</b>	<b>1 четверть</b>	<b>2 четверть</b>	<b>3 четверть</b>	<b>4 четверть</b>	<b>Год</b>
Тестовая работа	-	-	-	1	1

- Текст тестовой работы располагается в пособии:

**Технология. Проекты и кейсы: учебное пособие.6 класс/ под ред В.М. Казакевича.-М.: «Просвещение», 2021-с.4,9,49,56,61**